Be Original.

# 電子レンジ

https://jp.sharp/range/

総合カタログ 2021-3号

健康って、おいしい

豚肩ロースのマーマレード焼き

HEALSIO
ヘルシオ

AX-XA20-R

本カタログ掲載商品の価格には、
配送・設置・アース・電気工事、使用済み商品の引き取りなどの費用は含まれておりません。

●写真はイメージです。

●写真はAX-XA20のイメージです。

をはじめよう

初挑戦のアクアパッツァが
簡単にできた！

# AIoT※で“おいしい”を毎日新しく

※「AIoT」はシャープ株式会社の登録商標です。

メニューが決まったら、
早速ヘルシオに送ろう!

音声対話機能のご利用には、無線LAN接続が必要です。※1

全機種 は、ヘルシオAX-XA20/RA20/HA20/UA20 4機種を表します。

●このページはAX-XA20を中心にご説明しています。●イラスト・写真はイメージです。●無線LAN接続による音声対話やスマホ連携について、詳しくはホームページをご確認ください。https://jp.sharp/support/healsio/cloud/
せん。ダイヤルアップ、モバイルルーターやスマートフォンのテザリングでは、ご利用になれません。<無線LAN機能対応について>本製品に内蔵の無線LAN機能のIPアドレスは、ルーターから自動で取得(DHCP)されます。「WEP」に
Holding B. V. の商標です。 ＊QRコードは、スマートフォンやタブレット端末のバーコードリーダーで読みとってください。https://jp.sharp/range/products/axxa20/feature/aiot/ ★【ヘルシオ初期設定訪問サポート】ご

無線LAN機能について
詳しくはこちら*

## テーマからまとめてメニューが選べる「クックリスト」 全機種※

様々なテーマのよりすぐりメニューをリストにした「クックリスト」。挑戦したいメニューやその日の気分などから、メニューが選びやすくなります。

※ AX-RA20/HA20/UA20は、「クックリスト」から1メニューを選んで送信できます。

アスパラとエリンギのオイルあえ

グリルサーモン焼き野菜添え

クッキー（型抜きクッキー）

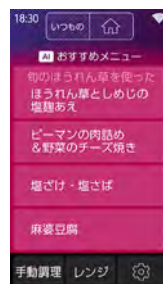
から揚げ&焼き野菜

## 本格的な料理もスマホで選んでダウンロード XA20

高温と低温を絶妙に組み合わせるなど、本格的な調理方法を再現したダウンロードメニューに対応。ご自宅で楽しめるお料理の幅が広がります。

豚肩ロースのマーマレード焼き

## 使用スタイルに合わせ操作画面が変わる XA20

各家庭の調理履歴を学習し、使用スタイルに合わせて季節や時間帯ごとのメニューや、よく使うメニューを本体の操作画面に表示します。

## 操作に迷ったら対話で解決！ XA20

本体との音声対話で、操作に迷った時も、献立に悩んだ時もヘルシオに相談できます。

COCORO KITCHENは、AI（人工知能）とIoT（モノのインターネット化）を組み合わせ、あらゆるものをクラウドの人工知能とつなぎ、人に寄り添う存在に変えていくビジョン「AIoT」※に基づくキッチンサービスです。

※「AIoT」はシャープ株式会社の登録商標です。

※1 常時接続のブロードバンド回線が必要です。インターネットに接続する際に毎回ID認証を行う場合は、ご利用できません。光回線をおすすめします。ADSL回線のご利用は、ネットワーク接続が不安定であるためおすすめできま
は対応していません。「WPA2（AES）」の使用をおすすめします。本製品の音声合成ソフトウェアには、HOYA株式会社 MD部門 ReadSpeaker SBUの「ReadSpeaker」を使用しています。「ReadSpeaker」は、ReadSpeaker
購入後の有料サポートです。（宅内無線LAN接続設定、専用アプリのダウンロード、使用方法の説明など）詳しくはホームページをご確認ください。https://smj.jp.sharp/cs/home/healsio/

# まかせて調理で“おいしい”を簡単に

コチュジャンチキン
&焼き野菜

●このページはAX-XA20を中心にご説明しています。●イラスト・写真はイメージです。※1 食材の種類や形状などによって仕上がりが変わります。食材の総重量は約1kgを目安にしてください。＊QRコードは、スマートフォン

まかせて調理について
詳しくはこちら*

## 食材の温度も気にせず、好みの食材・分量をのせても、ぜ〜んぶちょうどいい仕上がり XA20 RA20 HA20

冷凍・冷蔵・常温が一緒でも、食材の量がたっぷりでも少量でも※1、角皿に並べたら後は調理方法を選ぶだけ。面倒な設定をしなくてもほったらかしでおいしく調理できます。

ガーリックチキン、コチュジャンチキン
&焼き野菜

## 4つの調理方法から選ぶだけ。どんなメニューも、ヘルシオにおまかせ！ XA20 RA20 HA20※

※ AX-HA20は冷凍あり・なし選択が必要

鶏のゆずこしょう焼き&副菜2品

材料を入れて調理方法をタッチするだけ
※ AX-XA20の画面イメージです。

## ボリュームが欲しい時もおまかせ。下段で同時にたっぷり温野菜 XA20

上段でたっぷりメイン料理を作りながら、下段で同時に野菜を使った副菜が作れます。4つすべての調理方法で同時調理が可能です。

上段 チャーハン4人分を一気に調理

下段 お好みの野菜をたっぷりと

ボリューム満点の料理が
一気にできあがり！

焼肉チャーハン
&たっぷり温野菜

やタブレット端末のバーコードリーダーで読みとってください。https://jp.sharp/range/products/axxa20/feature/auto/

# 水で焼くから、おいしさも、健康も

●画像はイメージです。過熱水蒸気は目には見えません。

## プロの調理で使われている過熱水蒸気を家庭用に再現したのがヘルシオの「ウォーターヒート技術」

過熱水蒸気とは、100℃を超える温度に加熱された水蒸気のこと。熱を効率よく伝え、焼く能力が高いことから、業務用厨房機器など、幅広い分野で使われています。シャープは、この業務用で使われる加熱技術を、小さな家庭用オーブンへの搭載に初めて成功。水のチカラ（過熱水蒸気）を熱源とし、最初から最後まで水で焼くことができる「ウォーターオーブン ヘルシオ」が誕生しました。

●このページはAX-XA20を中心にご説明しています。●イラスト・写真はイメージです。※1 旨み成分（グルタミン酸）〔アスパラガス〕《RE-SF10A レンジ加熱》72.5μg、AX-XP100 112.8μg【分析依頼先】（一財）日本食品分析センター【分析依頼先】（一財）日本食品分析センター【分析試験成績書発行日および番号】H26.3.25 第14021301001-01号他 結果及びエキス量より当社にて甘み成分量を算出。※3 カロリー〔チキン南蛮〕《従来調理 天ぷら鍋》431kcal、AX-XW600 346kcal【分析理 焼き網》0.7%、AX-XW600 8.3%【分析依頼先】（一財）日本食品分析センター【分析試験成績書発行日および番号】H31.4.23 第19023632001-0101号他 結果より当社にて減塩率を算出。※5 ビタミンC〔かぼちゃ〕《RE-SS10C発売年：AX-XW600(2019年）、AX-XW300（2016年）、AX-XP100（2014年）、RE-SS10C（2015年）、RE-SF10A（2013年） ＊QRコードは、スマートフォンやタブレット端末のバーコードリーダーで読みとってください。

ウォーターヒート技術について詳しくはこちら*

比較数値はAX-XA20と同等の加熱性能を持つ機種にて測定した数値です。数値は機種・庫内容量・食材の量・素材の差・調理方法によって異なります。

## おいしさ

ヘルシオは、幅広い温度と蒸気量の組み合わせで、
蒸し物から焼き物まで、さまざまなメニューをお楽しみいただけます。

### 旨み／甘み

細胞破壊を抑えおいしさを守る

## 健康効果

水で焼くヘルシオなら、いつもの食材で、おいしく健康的な食卓に。
余分な脂や塩分を落として、必要な栄養素やおいしさを守ります。

### 脱油

余分な油を落としてカロリーダウン

### 減塩

気になる塩分をほどよく落とす

### 抗酸化作用のある**栄養素**を守る

ビタミンC(かぼちゃ)

析試験成績書発行日および番号】H26.3.27 第14021304001-01号他 結果及びエキス量より当社にて旨み成分量を算出。※2 甘み成分（糖）〔にんじん〕《RE-SF10A レンジ加熱》11.6mg、AX-XP100 19.9mg【分析依頼先】（一財）日本
依頼先】（一財）日本食品分析センターへの依頼結果（第19023623001-0101号 H31.4.25他）、当社実験結果及び、文部科学省「日本食品標準成分表」に基づき、当社にて算出した1人分の目安カロリーです。※4 塩分〔塩ざけ〕《従来調
オーブン加熱》61.1%、AX-XW300 84.8%【分析依頼先】（一財）日本食品分析センター【分析試験成績書発行日および番号】H28.2.17 第16011919001-0101号他 結果より当社にてビタミンC残存率を算出。●検証に用いた機種の
https://jp.sharp/range/difference/

# あたためも調理も、らくチン！
# かしこいレンジ機能

なすのピリ辛あえ

野菜のコンソメスープ

小松菜のおかかあえ

かぼちゃの煮物

カルボナーラ
（市販のパスタソース）

## 分量設定が不要でサッと作れる、らくチン1品 全機種

食品から発生する蒸気量で、食品内部の状態を見分ける「らくチン！センサー」により、分量が変わっても自動で調理がOK。レンジ加熱可の容器であれば、ガラス製でもプラスチック製※1でも使えます。

らくチン！ベジ

カラフル野菜のマスタードあえ

らくチン！煮物

さつまいもの甘辛煮

らくチン！中華

チンジャオロースー

らくチン！カレー

きのこカレー ※ごはんは別調理です。

らくチン！スープ

トマトスープ

らくチン！リゾット

チーズリゾット

らくチン！パスタ

ナポリタン

## 毎日のあたためも解凍も便利、レンジ機能

- ほどよく解凍、スチーム解凍 全機種
- ごはんとおかずを2品同時あたため※2 XA20 RA20
- 出力（W）・時間設定なしでOK、冷凍食品あたため 全機種
- 5℃単位で温度設定、好みの温度あたため XA20 RA20 HA20
- 庫内が熱くても、連続加熱ができる※3 全機種

レンジ機能について詳しくはこちら ▶ https://jp.sharp/range/products/axxa20/feature/range/

全機種 は、ヘルシオAX-XA20/RA20/HA20/UA20 4機種を表します。

●このページはAX-XA20を中心にご説明しています。●イラスト・写真はイメージです。※1 プラスチック製は耐熱温度140℃以用した加熱（レンジあたため）ができます。解凍、好みの温度あたため、ソフト蒸しの一部のメニュー・発酵を除く。 ※6 AX-XA20コース：茶わん、ガラス製哺乳ビン（胴体/乳首）、キッチン用品コース:おしぼり。【試験成績書発行日および番号】食器・哺乳ビンコース： <AX-XW500>H30.4.6 No.8165、No.8166、No.8167、キッチン用品コース：

# お手入れのしやすさや
# 使いやすさにもこだわりました

## 金属製のザルやアルミホイルが使える XA20 RA20 HA20

焼き物調理も、アルミホイルを敷けば、後片付けがラク。
小さく切った野菜もザルごと入れて、ゆで野菜ができます。

※ アルミホイルは過熱水蒸気調理で、金ザルは蒸し物調理の時にご利用いただけます。

● AX-XA20のイメージです。

## 作りたてのおいしさに再現 全機種

たっぷりの過熱水蒸気を入れながら加熱するので、買ってきたパンやお惣菜が、作りたてのようなおいしさに再現できます。

天ぷらなどのお惣菜

パンを焼きたてのようなおいしさに再現

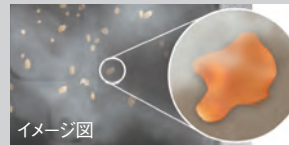
## レトルト食品&ゆで卵を同時調理 XA20 RA20 HA20

カレーなどのレトルト食品も封を開けずに、冷凍ごはんや生卵と一緒にそのまま加熱できます。

● AX-XA20のイメージです。

## 蒸気のチカラで、簡単お手入れ

**庫内クリーン機能** ： 汚れを浮かせ、サッと拭き取れます。
**角皿・網クリーン機能**※4 ： 角皿と網の汚れを落としやすくします。
**庫内乾燥機能**※4 ： 蒸し料理の後、庫内の水分を乾燥させます。
**脱臭クリーンコート** ： 油の付着やニオイを抑えます。

※4 AX-XA20のみ。

蒸気のチカラで庫内の汚れを浮かせます。

ヒーターなどのでっぱりも少なく、サッと拭き取るだけ。

## 離乳食が簡単に作れる 全機種 ※5

野菜をつぶしやすい柔らかさにゆでたいときも、ベビーフードのあたためも手軽にできます。

※5 AX-RA20/HA20/UA20はダウンロードメニュー。

離乳食用野菜（レンジ）

ベビーフードあたため

※ レンジ加熱可能な容器をお使いください。

## 清潔除菌 ※6 XA20

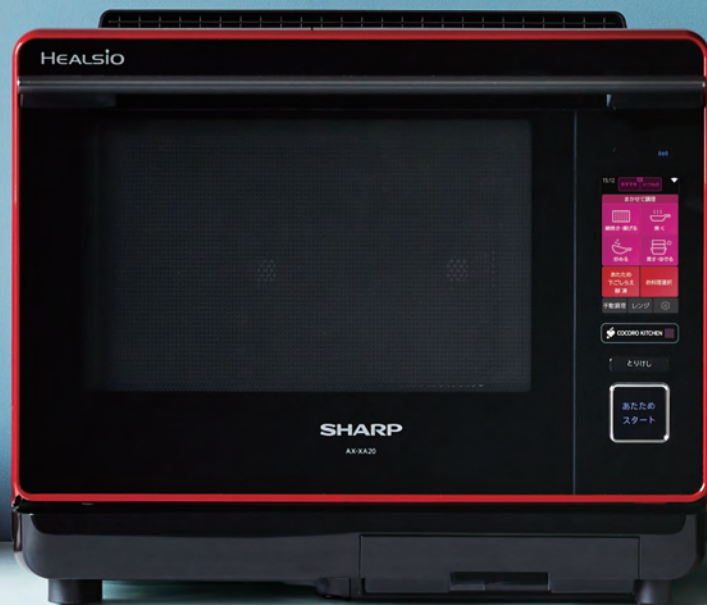
**食器・哺乳ビンコース**…耐熱性のプラスチック製食器など。
**キッチン用品コース**…耐熱性の樹脂製まな板やおしぼりなど。

食器

ガラス製哺乳ビン

ご注意：「レンジ加熱」では、角皿、調理網、金属製のザル、アルミホイルは使用しないでください。また、缶詰や卵、レトルトパックの加熱もしないでください。

上のもの。※2 常温または冷蔵の食品を組み合わせてください。冷凍のものはできません。2品の分量はできるだけ同量にしてください。必ず、スタート後に仕上がり調節「強め」を選択してください。※3 庫内が熱くてもセンサーを使と同等の加熱性能を持つ機種にて測定した数値です。【試験機関名】（一社）京都微生物研究所【試験方法】生菌数測定法【除菌の方法】水蒸気による加熱除去方式【試験結果】除菌率 99%以上【試験対象】食器・哺乳ビン <AX-XW500>H30.4.6 No.8168。ただし、すべての菌が除菌できるわけではありません。

毎日の食事づくりから、本格料理まで！
家の料理がさらにおいしく、楽しくなるプレミアムモデル

-R（レッド系）

-W（ホワイト系）

ウォーターオーブン ヘルシオ

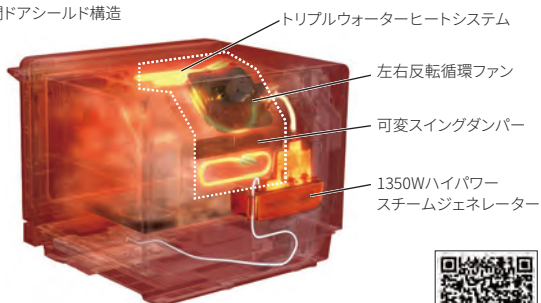
# AX-XA20 -R/-W オープン価格

容量 30L | 2段 調理 | 目標年度 2008年度 | 省エネ基準達成率102% 年間消費電力量72.0kWh/年

COCORO KITCHEN

| 音声対話 スマホ連携 | 3ドライブ ハイパワー エンジン | ウォーターオーブン 最高温度 300°C※1 | 上段集中加熱 (スピード調理) | まかせて調理 下段で同時調理 |
|---|---|---|---|---|
| あぶり焼き あぶり豊潤焼き | 蒸し物・ ソフト蒸し | 低温ウォーター オーブン 65〜95°C | 64眼赤外線 ムーブセンサー らくチン!センサー | 2品同時 あたため |

## AX-XA20 だからできる調理

### AX-XA20 加熱の仕組み（3ドライブハイパワーエンジン）

仕組みについて詳しくはこちら*

### あぶり焼き・あぶり豊潤焼き

過熱水蒸気を天面から直接噴射で集中させることで、高火力であぶる「あぶり焼き」調理ができます。

あぶり厚切りビーフステーキ

### 上段集中加熱（スピード調理）

加熱の無駄を抑えて上段だけを集中加熱。スピーディに焼き料理や蒸し料理が楽しめます。

たとえば「鶏の照り焼き（4人分）」の調理時間は、
XA20：約12分　RA20：約22分

XA20の方が約10分早く焼き上がる！

### まかせて調理 下段で同時調理

上段・下段を自在に仕切ることで、異なる焼き方・温度帯を実現。「まかせて調理（下段で同時調理）」や上段で焼き・下段で蒸し料理を同時にできます。

焼肉チャーハン＆たっぷり温野菜

### 庫内に蒸気を閉じこめる 本格蒸し物・低温調理

密閉された庫内で水蒸気を満たし、低温での絶妙な温度コントロールを実現。

ほうれん草としめじの塩麹あえ

●製品の液晶表示は、ハメコミ合成によるイメージです。実際とは一部異なる場合があります。●写真はイメージです。※1 300℃での運転時間は約10分間です。その後自動的に250℃に切り換わります。※2 240℃、
末のバーコードリーダーで読みとってください。https://jp.sharp/range/products/axxa20/feature/water-oven/

こだわりのキッチンに映えるメタルカラー
シンプル操作でお料理が楽しめるヘルシオ

NEW

-H(グレー系ダークメタル)

-S(シルバー系ライトメタル)

ウォーターオーブン ヘルシオ

## AX-RA20 -H/-S オープン価格

| 容量 30L | 2段 調理 | 目標年度 2008年度 | 省エネ基準達成率100% / 年間消費電力量73.5kWh/年 |
|---|---|---|---|

COCORO KITCHEN

| スマホ連携 | 3ドライブハイパワーエンジン | ウォーターオーブン最高温度300℃※2 | 上段集中加熱(スピード調理) | まかせて調理 |
|---|---|---|---|---|
| あぶり焼きあぶり豊潤焼き | 蒸し物・ソフト蒸し | 低温ウォーターオーブン65〜95℃ | 64眼赤外線ムーブセンサーらくチン!センサー | 2品同時あたため |

COCORO KITCHEN対応 スタンダードモデル

-W(ホワイト系) -B(ブラック系)

ウォーターオーブン ヘルシオ

## AX-HA20 -W/-B オープン価格

| 容量 30L | 2段 調理 | 目標年度 2008年度 | 省エネ基準達成率100% / 年間消費電力量73.5kWh/年 |
|---|---|---|---|

| スマホ連携 | 3ドライブハイパワーエンジン | ウォーターオーブン最高温度300℃※2 | 上段集中加熱(スピード調理) | まかせて調理冷凍選択必要 |
|---|---|---|---|---|
| あぶり焼きあぶり豊潤焼き | 蒸し物・ソフト蒸し | 低温ウォーターオーブン65〜95℃ | 赤外線センサーらくチン!センサー | 2品同時あたため |

COCORO KITCHEN対応 コンパクトモデル

-B(ブラック系) -W(ホワイト系)

ウォーターオーブン ヘルシオ

## AX-UA20 -B/-W オープン価格

| 容量 22L | 1段 調理 | 目標年度 2008年度 | 省エネ基準達成率100% / 年間消費電力量70.4kWh/年 |
|---|---|---|---|

| スマホ連携 | 3ドライブハイパワーエンジン | ウォーターオーブン最高温度250℃※3 | 上段集中加熱(スピード調理) | おくだけグリル |
|---|---|---|---|---|
| あぶり焼きあぶり豊潤焼き | 蒸し物・ソフト蒸し | 低温ウォーターオーブン65〜95℃ | らくチン!センサー | 2品同時あたため |

250℃、300℃での運転時間は約5分間です。その後自動的に230℃に切り換わります。※3 250℃での運転時間は約5分間です。その後自動的に210℃に切り換わります。 *QRコードは、スマートフォンやタブレット端

ちょうどよい26Lサイズの本格2段オーブン

NEW

-B(ブラック系)

-W(ホワイト系)

過熱水蒸気オーブンレンジ

# RE-WF262 -B/-W

オープン価格

| 容量 26L | 2段 調理 | スチームカップ式 過熱水蒸気 | 目標年度 2008年度 | 省エネ基準達成率104% / 年間消費電力量70.8kWh/年 |
|---|---|---|---|---|

| らくチン!センサー | 温度センサー | ワイドフラットタイプ | バックライト液晶 | 左右・後ろピッタリ置き |
|---|---|---|---|---|
| 熱風コンベクション | オーブン最高温度250℃※1 | スチームあたため | 3品献立セット(2段) | 全解凍サックリ解凍 |

ここちよく暮らすための家電

## PLAINLY

毎日をもっとここちよく

暮らしの必需品である家電が、
どうあればここちよいのかを見つめなおしました。
行きついた先に見つけたのはシンプルで使いやすいこと、
いつまでも色あせないことでした。

握りやすいハンドルや、左から右へ流れるような
シンプル操作で、迷わず使いやすいシリーズです。

### 01 26Lサイズでもたっぷり調理、2段熱風コンベクション

熱風が庫内全体に効率よく循環し、焼きムラを抑えて調理。おかず、お菓子・パンなどの2段調理が可能で、1度にたっぷりのお料理が作れます。

3品献立セット

### 02 分量設定が不要でサッと作れる らくチン1品

食品から発生する蒸気量で、食品の状態を検知する「らくチン!センサー」により、分量が変わっても自動で調理OK。レンジ加熱可の容器であれば、ガラス製でもプラスチック製※2でも使えます。

即席ラタトゥイユ(らくチン!煮物)

### 03 過熱水蒸気とヒーター加熱でおいしく調理

過熱水蒸気とヒーター加熱の組み合わせで、スチームあたためからノンフライの揚げ物や焼き物メニューが作れます。

ハンバーグ

### 04 「お手入れ」自動メニュー搭載

スチームを使い、蒸気で汚れを落としやすくする、汚れが気になる時に便利な自動メニューです。

●製品の液晶表示は、ハメコミ合成によるイメージです。実際とは一部異なる場合があります。●写真はイメージです。 ※1 250℃での運転時間は約5分間です。その後自動的に210℃に切り換わります。※2
※5 加熱途中で裏返す必要があります。1~2枚まで焼けます。

## 機能はしっかり コンパクト設置

-W（ホワイト系）

-B（ブラック系）

## シンプルで使いやすいコンパクトサイズ

NEW

-B（ブラック系）

-W（ホワイト系）

過熱水蒸気オーブンレンジ

# RE-WF232 -W/-B

オープン価格

| 容量 23L | 1段 調理 | スチーム カップ式 過熱水蒸気 | 目標年度 2008年度 | 省エネ基準達成率100% / 年間消費電力量73.4kWh/年 |
|---|---|---|---|---|

| らくチン！センサー | 温度センサー | ワイドフラットタイプ | バックライト液晶 | 左右・後ろピッタリ置き |
|---|---|---|---|---|
| 熱風コンベクション | オーブン最高温度 250℃※3 | スチームあたため | 3品献立セット（1段） | 全解凍サクリ解凍 |

オーブンレンジ

# RE-WF182 -B/-W

オープン価格

| 容量 18L | 1段 調理 | 目標年度 2008年度 | 省エネ基準達成率100% / 年間消費電力量73.4kWh/年 |
|---|---|---|---|

| らくチン！センサー | 温度センサー | ワイドフラットタイプ | バックライト液晶 | 左右・後ろピッタリ置き |
|---|---|---|---|---|
| 熱風コンベクション | オーブン最高温度 250℃※4 | スチームあたため | 3品献立セット | 全解凍サクリ解凍 |

### 01 分量設定が不要でサッと作れる らくチン1品

食品から発生する蒸気量で、食品の状態を検知する「らくチン！センサー」により、分量が変わっても自動で調理OK。レンジ加熱可の容器であれば、ガラス製でもプラスチック製※2でも使えます。

切り干し大根のトマト煮（らくチン！煮物）　にんじんと小松菜のサラダ（らくチン！ベジ）

### 02 過熱水蒸気とヒーター加熱でおいしく調理

過熱水蒸気とヒーター加熱の組み合わせで、スチームあたためからノンフライの揚げ物や焼き物メニューが作れます。

から揚げ

### 02 ノンフライ調理もトーストも

から揚げが揚げずに作れ、トーストも約6分※5で焼けます。

### 03 「お手入れ」自動メニュー搭載

スチームを使い、蒸気で汚れを落としやすくする、汚れが気になる時に便利な自動メニューです。

### 03 「お手入れ」自動メニュー搭載

庫内に付着している油を焼き切り、臭いが気になる時に便利な自動メニューです。

プラスチック製は耐熱温度140℃以上のもの。※3 250℃での運転時間は約3分間です。その後自動的に210℃に切り換わります。※4 250℃での運転時間は約1分間です。その後自動的に200℃に切り換わります。

おうちで過ごす時間が楽しくなるオーブンレンジ

-B(ブラック系)

オーブンレンジ

# RE-SD18A

オープン価格 -B

| 容量 18L | 1段 調理 | 目標年度 2008年度 | 省エネ基準達成率100% / 年間消費電力量73.4kWh/年 |
|---|---|---|---|

| らくチン!センサー | 温度センサー | ワイドフラットタイプ | ブラック液晶 | 左右・後ろピッタリ置き |
|---|---|---|---|---|
| 熱風コンベクション | オーブン最高温度250℃※1 | スチームあたため | 3品献立セット | 全解凍サクッリ解凍 |

## 01 スタイリッシュデザイン ダイヤル式で直感操作

ボタンを極力減らしたシンプルデザイン。ダイヤルを回す直感操作。

## 02 お酒との相性がいい バルメニューを搭載

自宅で手軽にバルのような気分が楽しめる、バルメニューを新搭載。別冊カラーメニュー集も付属。

シーフードアヒージョ

## 03 あたためも1品料理も簡単、らくチン!センサー

市販の冷凍食品を出力(W)・加熱時間を設定せずに自動であたため。また、煮物や1品料理が1〜2人分自動で作れます。

よく使うキーが大きいシンプルオーブンレンジ

-W(ホワイト系)

-B(ブラック系)

オーブンレンジ

# RE-F161

オープン価格 -W/-B

| 容量 16L | 1段 調理 | 目標年度 2008年度 | 省エネ基準達成率100% / 年間消費電力量73.4kWh/年 |
|---|---|---|---|

| らくチン!センサー | 温度センサー | フラットタイプ | バックライト液晶 | 左右・後ろピッタリ置き |
|---|---|---|---|---|
| 熱風コンベクション | オーブン最高温度200℃ | スチームあたため | 3品献立セット | 解凍 |

## 01 大きなキーで使いやすい&トーストも自動※2

よく使う3つのキーを大きく配置しました。トーストは約6分で焼けます。

## 02 使いやすいフラット庫内

大きめのお弁当などの食品の出し入れや、汚れた時もサッと拭けるフラット庫内。

●製品の液晶表示は、ハメコミ合成によるイメージです。実際とは一部異なる場合があります。●写真はイメージです。 ※1 250℃での運転時間は約1分間です。その後自動的に200℃に切り換わります。 ※2 能(約10分間)であり、定格連続高周波出力は、400Wです。400Wへは、自動的に切り換わります。

## シンプルで使いやすい、センサータイプ

-B(ブラック系)　-W(ホワイト系)

単機能レンジ

### RE-TS171 -B/-W オープン価格

容量 17L　目標年度 2008年度　省エネ基準達成率100%　年間消費電力量60.1kWh/年

らくチン!センサー　フラットタイプ　バックライト液晶

**01 使いやすいフラット庫内**

大きめのお弁当などの食品の出し入れがしやすく、汚れた時もサッと拭けるフラット庫内。

**02 らくチン!センサーでちょうどよくあたため**

冷凍パスタなどの市販の冷凍食品やお弁当を出力(W)・加熱時間を設定せずに自動であたためられます。

- レンジ出力:550W(50Hz)※3・700W(60Hz)※3・500W・200W相当
- 外形寸法:幅475×奥行347(ハンドル含む390)×高さ295mm
- 庫内有効寸法:幅273×奥行313×高さ177mm
- 必要空間:右4.5cm以上、左10cm以上、天面より10cm以上、後ろ10cm以上(背面の凸部より)
- 質量:約14kg　● 電源:AC 100V(50Hz/60Hz共用)
- 定格消費電力:890W(50Hz)/1200W(60Hz)　● 待機時消費電力:0.0kWh/年
- 年間消費電力量:60.1kWh/年　● 区分:A 単機能レンジ

## 簡単操作のフラットタイプ

-B(ブラック系)

単機能レンジ

### RE-T171 -B オープン価格

容量 17L　目標年度 2008年度　省エネ基準達成率100%　年間消費電力量60.0kWh/年

フラットタイプ

**01 光るタイマー**

簡単操作で見やすいダイヤル式の「光るタイマー」を採用。便利なキッチンタイマーも搭載。

**02 使いやすいフラット庫内**

大きめのお弁当も取り出しやすくて使いやすく、庫内がフラットだから、汚れた時もサッと拭けます。

- レンジ出力:550W(50Hz)・700W(60Hz)・500W・解凍200W相当
- 外形寸法:幅460×奥行370(ハンドル含む384)×高さ273mm
- 庫内有効寸法:幅273×奥行313×高さ177mm
- 必要空間:右4.5cm以上、左10cm以上、天面より10cm以上、後ろ10cm以上(背面の凸部より)
- 質量:約13kg　● 電源:AC 100V(50Hz/60Hz共用)
- 定格消費電力:870W(50Hz)/1220W(60Hz)　● 待機時消費電力:0.0kWh/年
- 年間消費電力量:60.0kWh/年　● 区分:A 単機能レンジ

## 簡単操作のターンテーブルタイプ

-W(ホワイト系)　-B(ブラック系)

単機能レンジ

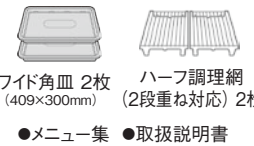
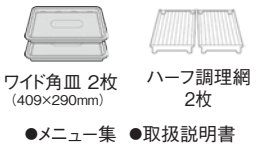
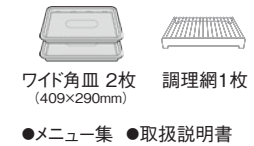
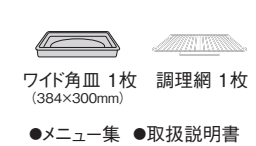
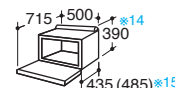
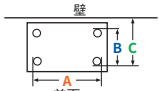
### RE-TM18 -W/-B オープン価格

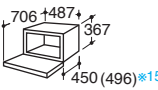
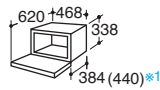
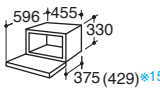
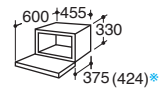
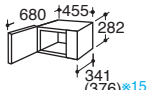
容量 18L　目標年度 2008年度　省エネ基準達成率102%　年間消費電力量58.5kWh/年

ターンテーブル

- レンジ出力:520W(50Hz)・650W(60Hz)・500W・解凍200W相当
- 外形寸法:幅460×奥行370(ハンドル含む384)×高さ265mm
- 庫内有効寸法:幅305×奥行315×高さ170mm
- 必要空間:右4.5cm以上、左10cm以上、天面より10cm以上、後ろ10cm以上(背面の凸部より)
- 質量:約12kg　●電源:AC 100V(50Hz/60Hz共用)
- 定格消費電力:970W(50Hz)/1320W(60Hz)　●待機時消費電力:0.0kWh/年
- 年間消費電力量:58.5kWh/年　●区分:A 単機能レンジ

## 業務用電子レンジ

デカ液晶&デカボタン操作パネル

### RE-7600P 希望小売価格 286,000円(税込)工事費別

容量 19L

- ハイパワー「1900Wインバーター」
- ボタンが押しやすい、デカボタン操作パネル
- 解凍を上手に仕上げる、出力15段階切替
- 注文の多いメニューの火加減を記憶、30メモリーキー

業務用厨房機器ホームページ　https://jp.sharp/business/cookware/

加熱途中で裏返す必要があります。1〜2枚まで焼けます。　※3 レンジ出力は電源周波数によって異なります(50Hz:550W、60Hz:700W)。高周波出力550W(50Hz)・700W(60Hz)は、短時間高出力機

| 形名 | | ウォーターオーブン ヘルシオ　オーブンレンジ | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | NEW AX-XA20 | NEW AX-RA20 | NEW AX-HA20 | NEW AX-UA20 |
| 製品色<br>掲載商品の価格はすべてオープン価格です。 | | -R（レッド系）　-W（ホワイト系） | -H（グレー系 ダークメタル）　-S（シルバー系 ライトメタル） | -W（ホワイト系）　-B（ブラック系） | -B（ブラック系）　-W（ホワイト系） |
| 総庫内容量* | | 30L 2段調理 | 30L 2段調理 | 30L 2段調理 | 22L 1段調理 |
| オーブン・グリル | 加熱方式 | 過熱水蒸気（ヘルシオエンジン） | | | |
| | | 2段熱風コンベクション | | | |
| | オーブン温度 | 100～250・300℃※1 | 100～250・300℃※2 | | 100～250℃※3 |
| | 発酵 | スチーム発酵・発酵（30・35・40・45℃） | スチーム発酵（35・40・45℃）・発酵（30・35・40・45℃） | | スチーム発酵（35・40・45℃） |
| | トースト | 自動トースト（1～4枚） | | | |
| 蒸し物（スチーム） | | 蒸し物（100℃）／ソフト蒸し（65～95℃） | | | スチーム+レンジ（あたためのみ） |
| レンジ | レンジ出力（自動／手動） | 1000W※6・600W・500W・200W相当 | | | 1000W※7・600W・500W・200W相当 |
| | あたため | 冷凍食品あたため／好みの温度あたため | | | 冷凍食品あたため |
| | | 2品同時あたため | | | |
| | 解凍 | サックリ解凍／全解凍（レンジ+スチーム加熱） | | | |
| センサー | | 64眼赤外線ムーブ※11・らくチン！（絶対湿度）・温度センサー | | 赤外線・らくチン！（絶対湿度）・温度センサー | らくチン！（絶対湿度）・温度センサー |
| 調理特長 | 健康調理 | 脱油・減塩・抗酸化作用のある栄養素を守る | | | 脱油・減塩 |
| | おすすめ自動調理 | まかせて調理（下段で同時調理） | まかせて調理 | まかせて調理（冷凍選択必要） | おくだけグリル |
| | | らくチン1品 | | | |
| | こだわり火加減調理 | あぶり豊潤焼き・あぶり焼き/低温調理・低温蒸し野菜 | 低温調理（ソフト蒸し）・低温蒸し野菜 | | |
| | あたため | サックリあたため／しっとりあたため／スポットスチーム（少量蒸しあたため）／パンあたため | サックリあたため／しっとりあたため／パンあたため | | サックリあたため／パンあたため |
| 掲載メニュー数/自動メニュー数※12 | | 333/373 | 148/130 | | 82/72 |
| 使いやすさ | 無線LAN機能 | スマホ連携/音声操作・対話 | スマホ連携 | | |
| | 表示部 | 大型タッチパネルカラー液晶 | 大型ブラック液晶（バックライトあり） | | |
| お手入れ | | 除菌機能／脱臭クリーンコート／庫内クリーン | 脱臭クリーンコート／庫内クリーン | | |
| 省エネ設計 | | 省エネ基準達成／待機時消費電力ゼロ※13／電源オートオフ機構※13 | | | |
| 付属品 | | ワイド角皿 2枚（409×300mm）　ハーフ調理網（2段重ね対応）2枚<br>●メニュー集 ●取扱説明書 | ワイド角皿 2枚（409×290mm）　ハーフ調理網 2枚<br>●メニュー集 ●取扱説明書 | ワイド角皿 2枚（409×290mm）　調理網1枚<br>●メニュー集 ●取扱説明書 | ワイド角皿 1枚（384×300mm）　調理網 1枚<br>●メニュー集 ●取扱説明書 |
| 寸法（mm） | 外形寸法図 | 735　490　※14　420　430（490）※15 | 715　500　※14　390　435（485）※15 | | 622　470　※14　340　390（445）※15 |
| | 脚間寸法図（壁 A B C 前面） | A 420：B 355：C 385 | A 435：B 360：C 400 | | A 431：B 318：C 367 |
| 庫内有効寸法（mm） | | 幅395×奥行305×高さ240 | 幅395×奥行310×高さ225 | | 幅375×奥行320×高さ175 |
| 設置寸法 | 必要空間（消防法基準適合）詳細は裏表紙 | 天面より10cm以上（蒸気ダクト部含まず）<br>左右・後ろピッタリ置き | 天面より8cm以上（蒸気ダクト部含まず）<br>左右・後ろピッタリ置き | | 天面より10cm以上（蒸気ダクト部含まず）<br>左右・後ろピッタリ置き<br>奥行コンパクト |
| | | 所定のすきまを設けて、設置してください。 | | | |
| | 必要な高さ | 50cm以上 | 45cm以上 | | 44cm以上 |
| 質量 | | 約25kg | 約24kg | | 約18kg |
| 電源 | | AC 100V（50Hz-60Hz共用） | | | |
| 定格消費電力 | レンジ | 1460W | | | 1430W |
| | オーブン／グリル | 1410W/1410W | | | 1420W/1420W |
| 年間消費電力量※16（50/60Hz） | | 72.0kWh/年（レンジ機能：61.9kWh/年、オーブン機能：10.1kWh/年、待機時0.0kWh/年 ※13） | 73.5kWh/年（レンジ機能：62.2kWh/年、オーブン機能：11.3kWh/年、待機時：0.0kWh/年 ※13） | | 70.4kWh/年（レンジ機能：55.5kWh/年、オーブン機能：14.9kWh/年、待機時0.0kWh/年 ※13） |
| | 区分 | F：オーブンレンジ（熱風循環加熱方式のもの） | | | D：オーブンレンジ（ヒーターの露出がないもので、30L未満のもの） |

*総庫内容量とは、JIS規定に基づいて算出された容量です。●製品の液晶表示は、ハメコミ合成によるイメージです。実際とは一部異なる場合があります。 ※1　300℃での運転時間は約10分間です。その後自動的に250℃にに210℃に切り換わります。 ※4 250℃での運転時間は約3分間です。その後自動的に210℃に切り換わります。 ※5 250℃での運転時間は約1分間です。その後自動的に200℃に切り換わります。 ※6 1000Wでの連続運500W・650W(60Hz)での連続運転時間は最大15分です。 ※11　エリア別見極めができる赤外線センサー。庫内天面に設置。 ※12　付属のメニュー集や取扱説明書で紹介しているメニュー数です。 ※13　無線LAN機能法に基づいています。）●実際にお使いになるときの消費電力量は、使用回数や使用時間、食品の量、周囲温度などによって変化しますので、あくまで目安としてご覧ください。

| 過熱水蒸気 オーブンレンジ | | オーブンレンジ | | |
|---|---|---|---|---|
| NEW RE-WF262 | NEW RE-WF232 | NEW RE-WF182 | NEW RE-SD18A | RE-F161 |
| -B（ブラック系） -W（ホワイト系） | -W（ホワイト系） -B（ブラック系） | -B（ブラック系） -W（ホワイト系） | -B（ブラック系） | -W（ホワイト系） -B（ブラック系） |
| 26L 2段調理 | 23L 1段調理 | 18L 1段調理 | 18L 1段調理 | 16L 1段調理 |
| スチーム+ヒーター加熱（スチームカップ式） | | ヒーター加熱 | | |
| 2段熱風コンベクション | | | | |
| 110～250℃※3 | 110～250℃※4 | 110～250℃※5 | | 100～200℃ |
| 30・35・40・45℃ | 35・40・45℃ | 40℃ | | |
| 自動トースト（1～4枚） | 自動トースト（1～2枚・途中裏返す必要あり） | | | |
| スチーム+レンジ | | | | |
| 1000W※6・600W・500W・200W相当 | 900W※8・600W・500W・200W相当 | 900W※9・600W・500W・200W相当 | | 500W※10・200W相当・650W(60Hz)※10 |
| 冷凍食品あたため | | | | |
| | | | | |
| サックリ解凍／全解凍 | | | | 解凍 |
| らくチン!（絶対湿度）・温度センサー | | | | |
| | | | | |
| 3品献立セット（2段） | 3品献立セット（1段） | | | |
| らくチン1品／3分どんぶり／5分おかず | | | らくチン1品／3分どんぶり／5分おかず／パルメニュー | |
| | | | | |
| スチームあたため | | | | |
| 125/106 | 63/67 | 35/40 | 38/43 | 10/8 |
| | | | | |
| 大型ホワイトバックライト液晶 | | ホワイトバックライト液晶 | ブラック液晶（バックライトあり） | ホワイトバックライト液晶 |
| 脱臭クリーンコート | | | | |
| 省エネ基準達成／待機時消費電力ゼロ／電源オートオフ機構 | | | | |
| ワイド角皿 2枚 (405×300mm) スチームカップ ●メニュー集 ●取扱説明書 | ワイド角皿 1枚 (384×300mm) スチームカップ ●取扱説明書（メニュー集付） | ワイド角皿 1枚 (366×275mm) ●取扱説明書（メニュー集付） | ワイド角皿 1枚 (366×275mm) ●別冊メニュー集 ●取扱説明書（メニュー集付） | 角皿 1枚 (295×295mm) ●取扱説明書（メニュー集付） |
| 706 487 367 450 (496)※15 | 620 468 338 384 (440)※15 | 596 455 330 375 (429)※15 | 600 455 330 375 (424)※15 | 680 455 282 341 (376)※15 |
| A 439：B 295：C 401 | A 430：B 320：C 367 | A 356：B 271：C 445 | A 356：B 265：C 435 | A 336：B 217：C 377 |
| 幅388×奥行304×高さ216 | 幅374×奥行310×高さ180 | 幅355×奥行295×高さ165 | | 幅278×奥行284×高さ180 |
| 天面より10cm以上 左右・後ろピッタリ置き | 天面より10cm以上 左右・後ろピッタリ置き 奥行コンパクト | 左右10cm以上、天面より10cm以上、背面10cm以上（ただし、背面の凸部で一番飛び出しているところより10cm以上） | | 左10cm以上、右4.5cm以上、天面より10cm以上、背面10cm以上（ただし、背面の凸部で一番飛び出しているところより10cm以上） |
| 所定のすきまを設けて、設置してください。 | | 所定のすきまを設け、左右上後いずれかの面と扉面を開放し、設置してください。 | | |
| 46.7cm以上 | 43.8cm以上 | 43cm以上 | | 38.2cm以上 |
| 約18kg | 約16kg | 約14kg | | 約13kg |
| AC 100V（50Hz-60Hz共用） | | | | AC 100V（50Hz/60Hz共用） |
| 1420W | 1400W | 1420W | | 980W（50Hz）・1280W（60Hz） |
| 1380W/1380W | 1420W/1420W | 1350W/1350W | | 1220W/1220W |
| 70.8kWh/年（レンジ機能：58.0kWh/年 オーブン機能：12.8kWh/年 待機時0.0kWh/年） | 73.4kWh/年（レンジ機能：59.4kWh/年 オーブン機能：14.0kWh/年 待機時0.0kWh/年） | 73.4kWh/年（レンジ機能：59.6kWh/年 オーブン機能：13.8kWh/年 待機時0.0kWh/年） | | 73.4kWh/年（レンジ機能：62.2kWh/年 オーブン機能：11.2kWh/年 待機時0.0kWh/年） |
| F：オーブンレンジ（熱風循環加熱方式のもの） | B：オーブンレンジ（ヒーターの露出があるもので、30L未満のもの） | | | |

切り換わります。ウォーターオーブンは、65～95℃も設定できます。※2 240℃、250℃、300℃での運転時間は約5分間です。その後自動的に230℃に切り換わります。※3 250℃での運転時間は約5分間です。その後自動的
転時間は最大3分です。※7 1000Wでの連続運転時間は最大2分です。※8 900Wでの連続運転時間は最大2分です。※9 900Wでの連続運転時間は最大3分です。※10 レンジ出力は電源周波数によって異なります。
OFF、ドア閉状態でランプや表示部が消灯している場合。※14 蒸気ダクト部含む。※15 ( )内はハンドルを含んだ数値。※16 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電子レンジ」の新測定法による数値です。（区分名も同

みんなではじめる使いこなし体験

# ヘルシオ教室

シャープでは定期的にヘルシオシリーズの料理教室を、オンラインや対面形式で開催しています。
「ヘルシオって難しそう…」「買ったけど、どうやって使いこなしたらいいの？」そんな疑問をお持ちの方、ぜひ一度参加してみませんか？

## ヘルシオを使うたびにお得！ポイント家電

ヘルシオに配信されるお得な情報を視聴すると、様々な景品と交換できるポイントがたまります。詳しくはWEBサイトをご覧ください。*

*QRコードは、スマートフォンやタブレット端末のバーコードリーダーで読みとってください。
https://point-kaden.jp/

■設置について
●十分な吸排気と放熱ができるように、上部や両側面（AX-XA20/RA20/HA20/UA20、RE-WF262/WF232除く）、背面（後ろピッタリ置きタイプは除く）に必要な空間を設けてください。●熱に弱い家具やコンセントのある壁面に排気口が向い合うときは、熱で変形するおそれがあるため、遠ざけてください。●ヘルシオの場合、排気口からの油煙や蒸気及び熱で壁面が汚れたり、壁紙が損傷するおそれがあります。調理するときは、必ず換気をよくしてください。

**排気口や吸気口をふさがないでください**（過熱して発火するおそれや故障の原因）
壁が汚れたり、排気熱で窓ガラスが割れるおそれがあります。背面に窓ガラスがある場合は、排気口と20cm以上はなす。（温度差によって割れる場合があります。）

■省エネ性マークについて 
このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にしてください。「省エネ基準達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。

■電子レンジのインバーター
電子レンジのインバーターとは、家庭で使用されている電源を高周波化、制御することで出力をコントロールできる技術です。また、軽量、小型化と共に運転時の磁気音低減などに効果があります。

ウォーターオーブン・電子レンジ転倒防止用金具

RK-TB1
希望小売価格 990円（税込）
工事費別

グリーン材料
人や地球環境に配慮されたものを、できる限り使用。

（RE-7600P除く）

■商品ご理解のために
■ウォーターオーブン・電子レンジご使用について
●ドアにものをはさんだ状態で使用しないでください。●ウォーターオーブンは、調理後、庫内の底面に結露水が溜ることがあります。●このカタログの機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。●補修用性能部品の保有期間は製品の製造打ち切り後8年です。●アース棒は付属していません。別売のアース棒（流通コード205 304 0031）希望小売価格1,540円（税込）をご購入ください。（シャープマーケティングジャパン（株）カスタマーサービス社（旧シャープエンジニアリング（株））扱いです。）
■カタログについてのご注意
●カタログに掲載された製品の中で、品切れになるものもありますので、販売店にお確かめのうえ、お選びください。●製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更することがあります。また、商品の色調は印刷のため実物とは異なる場合もありますのであらかじめご了承ください。●カタログの商品庫内の容器は付属品ではありません。●カタログの庫内料理や表示画面はハメコミ合成です。●ヘルシオロゴ、及びヘルシオ、HEALSIOは、シャープ株式会社の商標です。COCORO KITCHENマーク及びCOCORO KITCHENは、シャープ株式会社の登録商標です。●J-Mossの対応については、次のホームページをご参照ください。https://jp.sharp/corporate/eco/jmoss/
<QRコードから誘導されるサイトについてのご注意>
●当サイト及び動画の視聴は無料ですが、通信料金はお客様のご負担となります。●QRコードは株式会社デンソーウェーブの登録商標です。

安全に関するご注意
●調理以外の目的には使用しないでください。●ご使用の前に「取扱説明書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。●消費電力以上の容量のコンセントから直接ご使用ください。火災の原因となります。●アースを確実に取り付けてください。故障や漏電のときに感電するおそれがあります。アースの取り付けは、販売店にご相談ください。

長年ご使用のオーブン・電子レンジの点検を！こんな症状はありませんか？
●電源プラグやコードが異常に熱くなる。●自動的に切れないときがある。●コゲ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音や振動がする。●スタートスイッチを入れても食品が加熱されない。●ドアに著しいガタがある。●触れるとビリビリと電気を感じる。●ドアや庫内に著しい変形がある。●その他の異常や故障がある。

ご使用中止
故障や事故の防止のため、運転を止めて電源プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検をご依頼ください。なお、点検・修理に要する費用は、販売店に、ご相談ください。

●ご購入の際は、購入年月日・販売店名など所定の事項を記入した「保証書」を必ずお受けとりください。●製造番号は、安全確保上重要なものです。お買い上げの際は、商品本体に製造番号が表示されているかお確かめください。

ご愛用家電の登録でもっと便利に快適に

人に寄り添う、シャープの会員サービス
COCORO MEMBERS
今すぐご登録！ https://cocoromembers.jp.sharp/

シャープのオンラインストア

■「オープン価格」の商品は、希望小売価格を定めておりません。価格については販売店にお問い合わせください。
■このカタログについてのお問い合わせは、お近くの販売店にご相談ください。もし、販売店でお分りにならないときは、下記の「お客様ご相談窓口」におたずねください。

スマートフォンからでもご利用いただけます

ご質問、お困りごとは、気軽にアクセス。しっかりアシスト！
**SHARP オンラインサポート**
**https://jp.sharp/support/**

●お客様ご相談窓口
固定電話からはフリーダイヤル 0120-078-178
携帯電話からはナビダイヤル 0570-550-449
〈受付時間〉（年末年始を除く）
○月曜日～土曜日:午前9時～午後6時
○日曜日・祝日:午前9時～午後5時
※フリーダイヤル・ナビダイヤルをご利用いただけない場合は、050-3852-5405

**シャープ株式会社**
本　社　〒590-8522
大阪府堺市堺区匠町1番地
https://jp.sharp/

■お求めは信用と技術を誇る当店で ■アフターサービスのお申し込みはお買い上げの店へ

このカタログの内容は、
2021年10月現在のものです。

●このカタログは環境に配慮した植物油インキを使用しています。

VEGETABLE OIL INK